

*« Juste une cabane de pêcheur sur l'eau,
un amour, des amis, un soleil »*
Philippe STARCK



Formule du jour 19€

Le midi, du lundi au vendredi

Choix entre deux plats du jour +
1 dessert du jour **ou** 1 verre de vin

•

Formule Business Lunch 35€

Le midi, du lundi au vendredi

L'entrée du Chef,
Deux plats du jour au choix,
Desserts du jour

•

Menu Dégustation 58€

Tous les jours, le midi et le soir

Entrée,
Plat,
Dessert à la carte

COCKTAILS

AMÉRICANO 12 cl 10,00 €

Martini Rouge 4cl, Campari 4cl, eau pétillante

APEROL SPRITZ 20 cl 12,00 €

Apérol 6cl, Prosecco 9cl, et eau pétillante

BELLINI 12 cl 12,00 €

Prosecco 8cl, pêche blanche

ROSSINI 12 cl 12,00 €

Prosecco 8cl, fraise

MOJITO 20 cl 15,00 €

Rhum 5cl, fruits, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante

PINA COLADA 20 cl 15,00 €

Rhum 5cl, Crème de coco, jus d'ananas

MARGARITA 15 cl 15,00 €


Tequila 5cl, cointreau 2cl, citron vert

CAIPIRINHA 20 cl 15,00 €

Cachaça 5cl, citron, vert, sucre de canne


NOS ENTRÉES


Salade Roquette Parmesan, huile d'olive  9 €
Arugula salad, parmesan, olive oil

Salade Mesclun, tomates, cébettes   9 €
Mesclun salad, tomatoes, scallions

La Burratina Fleur de lait 19 €
Tomates cerises, courgette du pays, champignons pickles et pesto 
Burratina, cherry tomatoes, zucchini, mushroom pickles and pesto

Salade César A'trego 21 €
Poulet croustillant au Corn Flakes, tomates cerises, salade romaine, sauce aux anchois, œuf dur, croûtons et parmesan
Organic Romaine salad, crispy chicken breast, cherry tomatoes, boiled egg, croutons, caesar dressing (anchovy, garlic and parmesan cheese)

Calamars et crevettes frits 22 €
Courgette, sauce arrabiata, salade 
Fried squid, zucchini, arabiatta sauce and salad

Le Filet de Bar 23 €
Mariné comme un céviche, avocat, agrumes, oignons rouges 
Poached egg, tangy lentil salad, carrot emulsion, poached egg and crispy shallots

Le Tataki de Thon 24 €
Thon pané au gomasio, légumes croquants, sauce teriyaki, cacahuète citron vert, cébettes 
Breaded tuna with gomasio, crunchy vegetables, teriaky peanut lime sauce, spring onions

Pizza à la truffe fraîche et stracchino 35 €
Fresh truffle pizza and stracchino cheese

Assiette dégustation 44 € 
Tataki de thon au gomasio, céviché de bar, carpaccio de saumon au sel fou
Tuna tataki with gomasio, sea bass ceviche, salmon carpaccio



Plat vegan



Plat Gluteen Free

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

NOS PLATS

Tartare de boeuf «Blonde d'Aquitaine» au couteau	23 €
Non préparé, Frites maison, salade (GF) <i>Blonde d'Aquitaine beef tartare unprepared, french fries, salad</i>	
Filet de volaille	23 €
Mariné au saté et riz blanc basmati, petit pot de crème coco citronnelle <i>Chicken breast marinated in satay, basmati rice, lemon and coconut cream</i>	
Le Fabulous burger	24 €
Pain Buns, viande Black Angus 150gr, cheddar, salade croquante, oignons caramélisés, sauce barbecue maison, frites <i>Buns bread, 150gr Black Angus meat, cheddar, crunchy salad, caramelized onions, homemade barbecue sauce, french fries</i>	
Le Filet de loup	28 €
A la plancha, courgettes pays, fenouils confits et émulsion de coquillages (GF) <i>Sea bass fillet 'A la plancha' cooked, served with zucchini, candied fennel, shellfishes emulsion</i>	
La Pluma de cochon ibérique	28 €
Marinée doucement, fricassée de salade et tomates cerises, pommes grenailles, jus de viande (GF) <i>Marinated, fricasseed of salad and cherry tomatoes, new potatoes, gravy</i>	
Le Filet de dorade	29 €
cuit au JOSPER façon acqua pazza, riz blanc basmati (GF) <i>cooked in JOSPER wood, acqua pazza style, served with basmati rice</i>	
La Tagliata dans le filet de bœuf	39 €
Roquette, parmesan et frites (GF) <i>Beef tenderloin «tagliata», french fries, arugula, parmesan cheese</i>	



Plat vegan




Plat Gluteen Free

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

NOS POISSONS ENTIERS

pour deux personnes

Suivant l'arrivage du jour _____ 45 €/personne

Légumes du moment et sauce vierge 

Depending on the arrival of the day, fresh vegetables, sauce vierge

NOS PÂTES ET RISOTTO

Fusilli à la crudaiola _____ 19 €

Tomates fraîches, mozzarella di bufala, basilic,

Fresh tomatoes, bufala mozzarella, basil

Spaghetti alle vongole _____ 26 €

Tomates cerises, ail, persil, palourdes

Spaghetti with cherry tomatoes, garlic, parsley, clams

Rigatoni aux truffes d'été _____ 29 €

truffes fraîches, et crème de truffe

Rigatoni with porcini mushrooms, grilled stracciatella and truffled gravy

Risotto gambas _____ 32 €

courgette pays, gambas à la plancha 

Prawns risotto, zucchini, prawns cooked 'a la plancha'

Demi Homard frais du vivier _____ 39 €

à la plancha, spaghetti à la bisque de homard

Giant prawns 'a la plancha', Lobster Bisque spaghetti



Plat vegan



Plat Gluteen Free

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.


NOS DESSERTS

Fromage fermier 14 €

Saint Nectaire, confiture de grillotte, salade et noix 

Cheese platter

Le Baba «Impérial» 11 €

Sorbet clémentine, crémeuse à la cannelle, coulis passion, mandarine impériale 

Baba, clementine sorbet, cinnamon cream, passion fruit coulis, imperial mandarin

La tarte citron déstructurée 12 €

Meringue croquante, citron, basilic, craquelin aux amandes

Deconstructed lemon tart, crunchy meringue, lemon, basil, almond cracker

Café Gourmand 12 €

Gourmet coffee

Le Millefeuille A'trego 14 €

Arlettes croustillantes, crème légère à la vanille de Madagascar et sorbet griotte

Millefeuille cake with crispy arlettes, light Madagascar vanilla cream, and sour cherry sorbet

Le Chocolat-Passion 14 €

Croustillant praliné aux amandes, crémeux chocolat, sorbet et émulsion passion, copeaux de noix de coco

Crispy praline with almonds, creamy chocolate, sorbet and passion fruit emulsion, coconut slices

Pavlova aux fruits rouges 16 €

Red fruits Pavlova 

L'Assiette de fruits frais de saison 16 €

Fresh seasonal fruits plate  

NOS DESSERTS A PARTAGER

Le Baba Show 12 € /pers.


(4 personnes) 

Pavlova aux fruits rouges  14 € /pers.


MENU ENFANT 19 €

Filets de poulets panés au Corn Flakes
Corn Flakes Breaded Chicken Fillets

ou


Steak haché Black Angus 150gr 
Black Angus minced steak 150gr

ou

Filet de dorade 
Fillet of sea bream

+


Garniture au choix :

Frites 
French fries

ou

Rigatoni au beurre
Butter Rigatoni

ou

Rigatoni tomates 
Tomatoes Rigatoni

+

Petit pot de glace artisanale au choix : Chocolat, Vanille ou Fraise
Homemade ice cream : Chocolate, Vanilla or Strawberry



Plat vegan



Plat Gluten Free

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.